

Sauce Marchand de Vin CHEF®
Boîte de 850 g pour 5,6 L



CODE EAN

303371 003309 6

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce déshydratée Marchand de vin.

INGRÉDIENTS

Ingrédients de la sauce déshydratée : maltodextrine, légumes : oignon, échalote, tomate ; farine de blé, huile de palme, sel, fécule de pomme de terre, arôme, sucre, graisse de poule, extrait de levure, colorant : caramel (E150c) ; jus de cuisson de viande de bœuf, extrait de vin rouge*, ail, extraits de : poivre, laurier et thym ; antioxygènes : BHA, gallate de propyle.

*Equivalent à 33 g de vin rouge mis en œuvre pour 100g.

Peut contenir des traces de lait, céleri, œuf.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : blé.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf, céleri.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1- Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2- Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Base de sauce	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
170 g	1 litre	1,12 litre
La boîte	5 litres	5,6 litres

UTILISATION

Pour accompagner les viandes rouges et blanches, les poissons grillés ou pochés. La Sauce Marchand de Vin associée au Fumet de Poisson CHEF® (sauce matelote) accompagnera d'une manière originale et savoureuse les poissons sautés.

Version du 23/02/2009



Sauce Marchand de Vin CHEF®
Boîte de 850 g pour 5,6 L



CODE EAN

303371 003309 6

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g de produit déshydraté		Par litre de sauce obtenue	
Energie	415	kcal	630	kcal
	1745	kJ	2649	kJ
Protéines	6,1	g	9,3	g
Glucides	62,6	g	95,0	g
- dont sucres	11,7	g	17,7	g
Lipides	14,7	g	22,3	g
- dont acides gras saturés	8,4	g	12,8	g
- dont acides gras trans	0,1	g	0,2	g
Fibres	3,9	g	5,9	g
Sodium	2,9	g	4,5	g

Bénéfices nutritionnels

- Acides gras trans < 1% grâce à une sélection de matières grasses non hydrogénées.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Un bouquet aromatique riche.
Une référence indispensable en cuisine.
Une sauce nappante et brillante.

Cette sauce a été élaborée pour vous assurer une dilution parfaite à l'eau bouillante et une excellente tenue au bain-marie et en liaison froide.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.
Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 003309 6	850 g	959 g	145 x 132 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268320	5,1 kg	5,91 kg	396 x 290 x 185
Palette				261,40 kg	1200 x 800 x 1075

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.037.033.a	1662703	6	8	5	40	240



